

**MVSA**  
CAVA



## COCKTAILBOOK

**MAAK JE EIGEN SPRANKELENDE COCKTAILS MET MVSA**  
7 cocktailrecepten om groots te genieten van elk moment

*Easy to make, easy to drink!*



**MVSA**  
CAVA

[f /mvsacava](https://www.facebook.com/mvsacava)

[@mvsa\\_cava](https://www.instagram.com/mvsa_cava)

[globe mvsacava.com](https://www.mvsacava.com)



## MVSA BREAKFAST

Deze bubbly cocktail voelt aan als een prachtig herfstkleurig stukje luxe. Het originele recept stamt af van de Breakfast Martini, naar verluidt ontwikkeld door de beroemde bartender Salvatore Calabrese. Deze ietwat droge cocktail wordt gekenmerkt door toetsen van citrus en een perfecte balans tussen zuur en zoet. Wij durfden de klassieke ingrediënten te pimpen en doopten onze versie de 'MVSA Breakfast'. En zoals elk perfect ontbijt, tover je deze creatie in enkele minuten op tafel.



1 persoon



bereidingstijd 5 min

### Ingrediënten

- 40 ml triple sec (zoals Mandarin Napoleon of Cointreau)
- 20 ml vers limoensap
- 1 theelepel suikersiroop
- 60 ml MVSA Brut
- sinaasappelschil (zeste)

### Benodigheden

- champagneflute
- barmaatje
- shaker
- cocktail- of theelepel
- rasp
- ijsblokjes
- crushed ice

### Bereidingswijze

1. Vul de flute met crushed ice om het glas te koelen.
2. Vul de shaker met ijsblokjes en giet hier de triple sec, het limoensap en de suikersiroop overheen.
3. Shake stevig gedurende 30 seconden.
4. Maak de flute leeg en giet de cocktail zonder het ijs in het glas.
5. Top af met MVSA Brut.\*
6. Rasp een zeste van de sinaasappelschil en hang deze over de rand van het glas.

*\*Tip: Liever wat meer of minder bubbels? Je kan de hoeveelheid MVSA aanpassen naar smaak.*








## ROYAL FLOWER

Deze bloemige cocktail doet zijn naam eer aan met zijn frisse, lichtzoete smaak en levendig uiterlijk. Een elegant aperitief om je avond in een-twee-drie mee op te fleuren.

 1 persoon

 bereidingstijd 4 min

### Ingrediënten

- 25 ml vodka
- 15 ml Grand Marnier
- 10 ml vlierbloesemsiroop
- 60 ml MVSA Brut
- eetbaar bloemetje

### Benodigheden

- champagnecoupe
- barmatje
- roerstaafje
- ijsblokjes

### Bereidingswijze


1. Vul de coupe met ijs om enkele minuten te koelen.
2. Maak de coupe leeg en voeg de vodka, Grand Marnier en vlierbloesemsiroop toe in het glas.
3. Roer zachtjes om.
4. Top af met MVSA Brut naar smaak.\*
5. Werk af met een bloemblaadje.

*\*Tip: Graag wat meer of minder bubbels? Je kan de hoeveelheid MVSA aanpassen naar smaak.*



## ROYAL NEGRONI

Deze originele Italiaanse klassieker kennen we allemaal. De traditionele negroni wordt gemaakt van bittere en zoete likeur en kruidige gin. De 'Royal Negroni' heeft ook al dit lekkers en wordt bovendien afgewerkt met, jawel, MVSA Brut. Zo wordt hij een tikje minder bitter en een stuk luxueuzer. Extra troef: deze cocktail is klaar in een handomdraai.

 1 persoon

 bereidingstijd 5 min

### Ingrediënten

- 30 ml rode vermout (zoals Martini Rosso)
- 30 ml bitterlikeur (zoals Campari)
- 30 ml gin
- 60 ml MVSA Brut
- sinaasappelschil (zeste)

### Benodigdheden

- whiskeyglas
- barmaatje
- mixing glas
- roerstaafje
- rasp
- ijsblokjes

### Bereidingswijze

1. Vul het whiskeyglas met ijs om te koelen.
2. Doe de vermout, bitterlikeur, gin en ijsblokjes in het mixing glas.
3. Roer minstens 30 seconden om tot het geheel gekoeld is.
4. Giet de cocktail in het whiskeyglas.\*
5. Top af met MVSA Brut.\*
6. Rasp een reepje van de sinaasappelschil en hang dit over de rand van het glas.

*\*Tip: Do you like it with or without ice? Deze cocktail kan je prima met of zonder ijsblokjes drinken. Waar jij zin in hebt. Wil je 'm zonder ijs? Verwijder dan de ijsblokjes voor je het geheel in het whiskeyglas giet.*

*\*\*Fan van meer of minder bubbels? Je kan de hoeveelheid MVSA aanpassen naar smaak.*








## ROYAL AVIATION

Deze cocktail ademt frisse luxe. De combinatie van zoet en zuur zorgt voor de opgewekte smaaksensatie van deze hoogvlieger. Deze cocktail bereid je op enkele minuten, maar de roem die je 'r mee oogst is voor altijd.

 1 persoon

 bereidingstijd 4 min

### Ingrediënten

- 30 ml gin
- 15 ml vers limoensap
- 10 ml violetsiroop
- 60 ml MVSA Brut
- geel viooltje

### Benodigheden

- champagneflute
- barmaatje
- shaker
- ijsblokjes
- crushed ice

### Bereidingswijze

1. Vul de champagneflute met crushed ice om te koelen.
2. Vul de shaker met ijsblokjes en giet hier de gin, het limoensap en de violetsiroop overheen.
3. Shake stevig gedurende 30 seconden.
4. Maak de champagneflute leeg en giet de cocktail zonder het ijs in het glas.
5. Top af met MVSA Brut.\*
6. Decoreer het glas met het gele viooltje.

*\*Tip: Liever wat meer of minder bubbels? Je kan de hoeveelheid MVSA aanpassen naar smaak.*





## LITTLE KISS

Vier de liefde met deze romantische cocktail. Licht, verfrissend en klaar in een handomdraai is dit het perfecte drankje om te toosten op het leven en op elkaar!

 1 persoon

 bereidingstijd 4 min

### Ingrediënten

- 30 ml rode vermout
- 5 ml vlierbloesemsiroop
- 60 ml MVSA Brut Rosé
- paars viooltje of een ander eetbaar bloemetje

### Benodigdheden

- champagnecoupe
- barmatje
- shaker
- ijsblokjes
- crushed ice

*Tip: Wil je iets specialers? Vervang dan de rode vermout door sloe gin en je cocktail smaakt subtieler en fruitiger.*

### Bereidingswijze

1. Vul de champagnecoupe met crushed ice om te koelen.
2. Vul de shaker met ijsblokjes en giet hier de gin en vlierbloesemsiroop overheen.
3. Shake stevig voor 10 seconden.
4. Maak de champagnecoupe leeg en giet de cocktail in het glas zonder het ijs.
5. Top af met MVSA Brut Rosé.\*
6. Decoreer met het eetbare bloemetje.

*\*Tip: Graag wat meer of minder bubbels? Je kan de hoeveelheid MVSA aanpassen naar smaak.*





## ROYAL PEAR PLEASURE 0%

Wat is er feestelijker dan een fruitige mocktail? Juist. Deze drink je à volonté! Want dankzij zijn alcoholpercentage van nul procent is hij lichter dan de klassieke variant maar net zo zoet, sappig en sprankelend. Mixing master of -kluns, met slechts drie ingrediënten kan echt iedereen deze smaakmaker in geen tijd tevoorschijn toveren.

 1 persoon

 bereidingstijd 4 min

### Ingrediënten

- 100 ml MVSA 0%\*
- 30 ml perensap
- 1 takje tijm

### Benodigheden

- champagnecoupe of vintage glas
- roerstokje
- crushed ice

### Bereidingswijze


1. Vul het glas met crushed ice om enkele minuten te laten koelen.
2. Maak het glas weer leeg en voeg het perensap toe.
3. Top af met de MVSA 0%.\*
4. Roer zachtjes om.
5. Werk af met het takje tijm.

*\*Tip: Voorkeur voor meer of minder bubbels? Je kan de hoeveelheid MVSA aanpassen naar smaak.*



## MVSA SPRITZ 0%

Crodino is een geliefd non-alcoholisch aperitief uit Italië. De sprankelende, verfrissende, bitterzoete kick trekt je zo de zomer in. En laat dat nou net perfect smaken bij onze alcoholvrije MVSA. Ook intens kleurrijk om winterse dagen op te fleuren trouwens. Klaar op enkele minuten. Cheers!

 1 persoon

 bereidingstijd 4 min

### Ingrediënten

- 50 ml Crodino Rosso
- 80 ml MVSA 0%
- 10 ml grenadine
- sinaasappelschil (zeste)

### Benodigdheden

- champagnecoupe
- barmaatje
- roerstaafje
- rasp
- ijsblokjes

### Bereidingswijze

1. Vul het glas met ijs om te laten koelen.
2. Maak het glas leeg en voeg de Crodino, de MVSA 0% en de grenadine toe.\*
3. Roer zachtjes om.
4. Rasp een reepje van de sinaasappelschil en gebruik het om de rand van het glas te decoreren.

*\*Tip: Do you like it with or without ice? Deze cocktail kan je prima met of zonder ijsblokjes drinken.*